# ȚESTUL — UN „CUPTOR MOBIL"

Sanda LARIONESCU,
Ioana ARMĂȘESCU

Țestul este unul din cele mai vechi și mai ingenioase sisteme de coacere a mîncării, întîlnit cu precădere în Cîmpia Olteniei, dar avînd o arie de răspîndire ceva mai largă, incluzînd și restul cîmpiei dunărene, o parte din Banat și Transilvania [1] — unde apare astăzi destul de sporadic și, așa cum vom arăta mai departe, diferă ca material și tehnică de prelucrare. Îl găsim și în afara granițelor țării, dar credem că nu mai este necesar să insistăm asupra acestui fapt, deoarece a fost prezentat de I. Chelcea în articolul citat.

În cele ce urmează nu ne propunem să abordăm in extenso problema originii acestui cuptor primitiv, ci atingem doar succint unele detalii de ordin istoric, avînd în vedere că scopul lucrării noastre este de a urmări modul concret de realizare a țestului, printr-un șir întreg de procedee tehnice de prelucrare, precum și utilizarea în gospodărie, într-un trecut apropiat (sfîrșitul secolului al XIX-lea), cît și în contemporaneitatea rurală.

La toate acestea se mai adaugă unele implicații de natură magico-religioasă, care au persistat în decursul timpului, ca rod al unei imaginații hrănite din miezul ignoranței, implicații spulberate însă o dată cu noile transformări social-ideologice survenite în viața satelor.

Tehnica de confecționare a țestului sau țăstului, cum i se mai spune, este similară cu cea a ceramicii primitive, modelată cu mîna și lăsată să se usuce la soare.

Urmărind problemele legate de folosirea acestui „cuptor mobil" ne vom opri asupra unei zone delimitate, în care s-au desfășurat cercetările în anii 1969—1971, anume în județele Dolj și Olt [2].

Procedeul de fabricare a țestului constă, după cum am mai amintit, dintr-o serie de acțiuni practice care alcătuiesc tehnica propriu-zisă de prelucrare, împletite, în trecut, cu o suită de acte rituale, de factură magico-religioasă, menite să ridice valoarea acestei activități la o acțiune de protejare a celui care o execută și a familiei sale. În acest sens existau interdicții privind persoana și data la care se făcea țestul. Numai femeile puteau să-l confecționeze, într-o zi anume consacrată — ziua țăsturilor, care coincidea cu a treia marți după Paști [3], cînd era de fapt și Srodu Rusaliilor. Ziua țestelor ar avea însă o extindere mai largă, cuprinzînd și cele două marți care urmau Srodului Rusaliilor cît și miercurea întîia după Paști, precum și sărbătoarea de Todoruse (miercuri în a 24-a zi după Paști) [4]. Complexul activităților, desfășurate în aceste zile, alcătuia o adevărată sărbătoare, respectată în tradiția populară și cunoscută sub numele de Ropotine sau Ropotinul țestelor și chiar de „Repotinii, Repotina, Repotinele, Ripotin, Ropotin, cerină, cerine" [5].

Denumirea sărbătorii Ropotine ar avea la origine o explicație magică. „*Se zice ropotine pentru că dacă lucrezi în ziua aceea orice altceva înafară de țest, umbli ca o oaie rătăcită, adică te învîrtești*" [6]. Deci se interpune aici o primă interdicție, de fapt comună tuturor sărbătorilor, devenită normă tradițională, ceea ce impune părăsirea lucrului casnic, iar într-un trecut mai îndepărtat se repercuta și asupra muncilor agricole: „*De ropotine nu se lucra fiindcă era rău de piatră și de lovituri*" [7].

Spre a nu încălca obiceiul, femeile se ocupau, la Ropotine, în exclusivitate cu făcutul țăsturilor și al capacelor de sobă, dar mai puteau executa concomitent și alte lucrări cum ar fi spre pildă spoitul casei [8]. S-ar putea pune întrebarea, de ce pe lîngă țăsturi, ținînd seama de caracterul prohibit al Ropotinelor, se făceau concesii și altor activități? Lucrul acesta se explică prin procedeele tehnice asemănătoare pe care le presupun lucrările mai sus menționate. Astfel, capacele de sobă, la fel ca și țestul se modelează din pămînt, uscat apoi la soare, iar văruirea casei coincide cu spoirea „cuptoarelor mobile".

Sfera interdicțiilor se lărgește în momentul în care se trece la acțiunea practică, ca atare. Femeilor, care aveau în familie un mort, le era interzis, timp de un an de zile, să facă țesturi, „*căci îngreunezi mortul, îi pui pămînt în spinare*" [9]. În virtutea aceleeași credințe, colacii pomenii nu ar fi primiți de cei dispăruți [10]. Aceeași interdicție se răsfrîngea și asupra femeilor care trebuiau să nască. Ele nu participau la această muncă ,de teamă să nu le iasă copilul „țestos" [11], adică nebunatic, leneș. Deși țestul se păstrează și se folosește încă, pîinea și preparatele coapte sub el avînd un gust deosebit de plăcut, toate reminiscențele unui cult mistico-magic, care însoțeau practica muncii au dispărut treptat, odată cu transformările adînci ale ideologiei și culturii maselor.

Încă din 1893, C. Alessandrescu observa că „*Sărbătorile superstițioase au mai pierit. Circovit, marinii, rîpotinii, filipii, ziua lupului, a ursului, se țin mai mult în comunele de pe lîngă munte*" [12].

---

[1] I. Chelcea, *Testul de copt pîine*, „Revista muzeelor", 2/1968, p. 172.

[2] Amărăștii de Sus, Zvorsca, Amărăștii de Jos, Goicea Mică, Castranova, Orodelu — jud Dolj; Vădastra, Vișina nouă, Vișina veche — jud. Olt.

[3] S. Dem. Teodorescu, *Încercări critice asupra unor credințe, datini și moravuri ale poporului român*, Buc., 1874, p. 124.

[4] S. Fl. Marian, *Sărbătorile la Români*, vol. III, Buc., 1901. p. 294.

[5] *Idem*, p. 297.

[6] Inf. Floarea Dinculescu, 47 ani, com. Amărăștii de Sus, jud. Dolj.

[7] Inf. Ecaterina Nițulescu, 83 ani, com. Amărăștii de Sus.

[8] *Idem*.

[9] Inf. Ioana Tănăsescu, 44 ani, Goicea Mică, jud. Dolj.

[10] Inf. Tanța Cebuc, 44 ani, Goicea Mică.

[11] Inf. Maria Pomană, 72 ani, Goicea Mică.

[12] C. Alessandrescu, *Dicționar geografic al județului Vîlcea* Buc., 1893, p. 532.



https://biblioteca-digitala.ro

Rămîne însă sub semnul întrebării ultima afirmație a autorului, după care Ropotinul s-ar fi păstrat în special în satele de lîngă munte, ceea ce nu prea corespunde realității, avînd în vedere că ziua țestelor se respecta mai ales în zona de cîmpie a Olteniei.

Astăzi, informatorii chestionați vorbesc de Ropotine, de ziua fixă la care se ținea, ca de un lucru de mult uitat, de care cei tineri nici măcar n-au auzit: *„Înainte, țesturile se făceau într-o zi anume, de Ropotine, acum nu se mai ține obiceiul, iar tinerii nu știu de el"* [13].

Data fixă a țesturilor fiind abandonată, ele se fac acum atunci cînd vrea fiecare, cînd are nevoie, dar anotimpul propice a rămas tot vara, fiind prielnic uscării lor la soare [14]. Ca și înainte, confecționarea cuptoarelor mobile constituie un apanaj în exclusivitate al femeilor. Interdicția privind femeile însărcinate s-a păstrat, nu ca o credință în sine, ci ca o elementară prudență de ordin medical, acțiunile executate pentru prelucrarea pămîntului putînd fi dăunătoare.

Făcutul țestului nu este un lucru prea simplu, deoarece el comportă o tehnică diferențiată pe mai multe faze.

O primă importanță o are alegerea locului de unde se va extrage materia primă — pămîntul, care nu se ia la întîmplare, ci trebuie să întrunească calități superioare, de rezistență, pentru ca „cuptorul mobil" să dureze cel puțin trei ani.

După informațiile primite, în fiecare comună există un loc special [15], de obicei la marginea satului, de unde se adună pămîntul necesar și tot aici se prelucrează împreună cu celelalte materii complementare, dar procesul de fabricare manuală se poate desfășura și în curtea gospodarului. Ca să obțină pămîntul dorit, săpau în adîncime pînă dădeau de stratul de humă, a cărei culoare diferea de la un sat la altul.

În Amărăștii de Sus, Amărăștii de Jos și Vădastra, culoarea pămîntului este albă, în Castranova se folosește o humă albă și roșie, iar în Goicea Mică și Orodelu, lutul este galben.

Pentru formele obișnuite sînt necesare două postăvi de pămînt (mai mult de o căldare), iar pentru cele de dimensiuni mai mari, se întrebuințează trei postăvi [16]. O dată pămîntul scos, se depune pe o suprafață plană, pe iarbă, pentru ca huma să nu se amestece cu praful din jur. Acest lut se întinde, se udă, se bate cu sapa, ca să nu aibă „gogoloașe" și să se aleagă de impurități, după care se frămîntă sau se „driguie" cu balegă de cal sfărîmată, cu cîlți mărunțiți și cu pleavă de grîu măruntă. Amestecul „se joacă", adică se calcă cu picioarele de nouă ori și succesiv se strînge cu mîna, în așa fel încît să devină cleios și moale ca o pastă, fiind gata „cînd iese de se ține" [17].

Cele nouă mișcări sînt obligatorii, pentru ca amestecul să devină cît mai rezistent. Prelucrarea humei poate fi executată de orice femeie, neavînd nevoie de o pregătire specială. Acest proces fiind sfîrșit, materia necesară unui singur țest este împărțită în două turte, „pite" sau „gogoloaie" care se transportă acasă pe targă, în cazul în care se fac la marginea satului, sau cu căruța, atunci cînd trebuiau să se confecționeze mai multe „cuptoare mobile". Se puteau face cam 6—8 țesturi pe zi. Cînd fabricarea se desfășura acasă, postăvile se duceau cu cobilița sau tot cu căruța. Forma țestului, „de clopot sau de strachină mare mult adîncită, așezată cu gura în jos" [18] se modelează pe un mușuroi de pămînt strîns anume în acest scop sau pe un mușuroi de furnici. Mușuroiul se presară cu cenușă sau se învelește cu un strat izolator de troscot verde [19], pentru ca țestul să se desprindă ușor atunci cînd este uscat. Operația ulterioară este întinderea turtelor pe mușuroi, cu mîna, mai întîi modelîndu-se calota sau corpul și după aceea partea din vîrf, „creasta". Turtele se pun pe rînd pe mușuroi. Creasta se străpunge încet, pentru a se evita sfărîmarea, cu coada de la sapă, sau cu un băț, făcînd orificiul prin care se va introduce fierul ce se leagă de lanțul hornului. Urmează netezirea și curățirea suprafeței exterioare a țestului, prin răzuirea ei cu tesla, după care se spoiește cu un amestec de pămînt și apă sau cîteodată se văruiește cu bidineaua. Uneori se înfig în creastă ramuri și flori, ca simbol al prosperității, iar în trecut se făcea o stropire rituală cu vin, pentru abundență, *„ca țestul să fie norocos, avînd mereu parte să tot coacă pîine și mîncare"* [20]. Vinul care rămînea era băut de femei.

Cînd el este încă ud, se pot imprima cu degetul iscălituri și diferite floricele, dar de obicei întîlnim forme neornamentate. În modelarea lui intervine un proces de specializare, astfel că numai anumite femei „meștere" sînt capabile să-i dea forma cuvenită.

Cînd vara era mai ploioasă, mușuroiul se plasa într-un loc acoperit, în grajd sau magazie, dar, în general, se recomandă ca el să se usuce afară, în plin soare. Perioada de uscare variază între 2—3 săptămîni, iar cînd timpul este umed se ajunge la 2—3 luni [21]. Există anumite indicii după care se verifică dacă țăstul este bine uscat și anume culoarea lui albicioasă, iar *„cînd dai cu degetul sună ca o oală"* [22]. Cînd e vinețiu, înseamnă că nu este bine uscat.

După ce se ia de pe mușuroi, „cuptorul din pămînt" se așază în „chitie" (creasta țestului) și se spoiește în interior. Pentru o și mai bună rezistență se mai lasă uneori să stea nefolosit, în pătul, încă un an de zile.

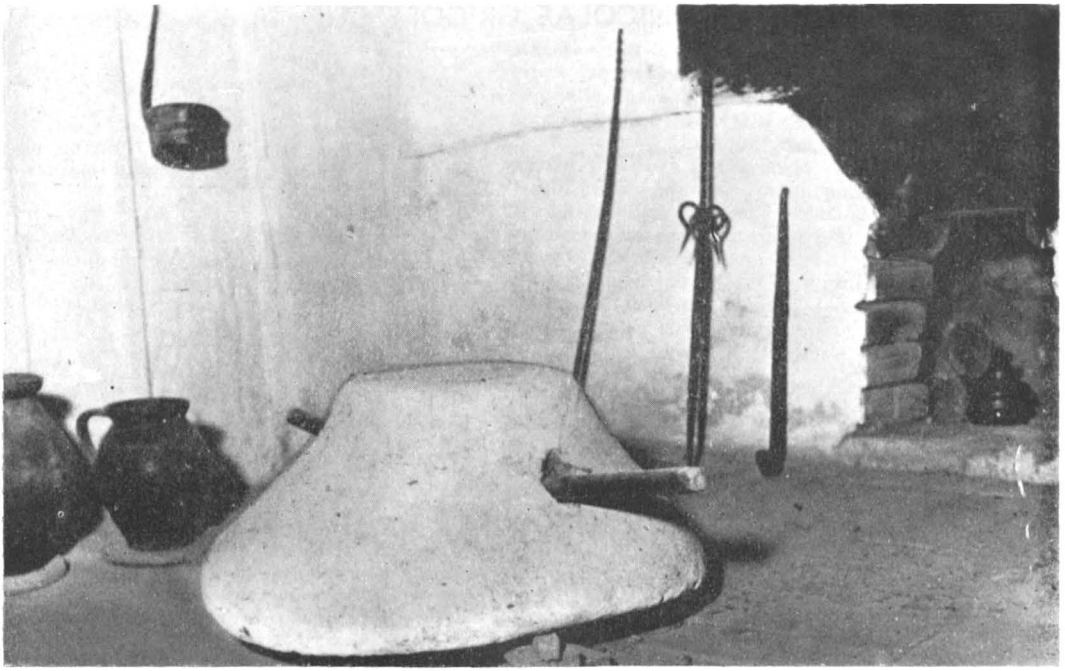
Pregătirea țestului nou în vederea utilizării necesită o ardere dublă, așezîndu-l pe vatră cu creasta,

---

[13] Inf. Oprica lui Vreja, 74 ani, Zvorsca, Jud. Dolj.
[14] Inf. Magdalena Dinculescu, 77 ani, Goicea Mică, jud. Dolj.
[15] „Se aduce pămînt alb de la Gropi (lîngă lacuri)" — inf. Ecaterina Nițulescu, 83 ani, Amărăștii de Sus. „Testul se făcea din pămînt alb, adus dintr-un loc numit Isica" — inf. Elena Mazilu, 65 ani, Zvorsca.
[16] Inf. Ioana Pascu, 42 ani, Amărăștii de Sus.
[17] *Idem.*
[18] Gh. Focșa, *Elemente decorative la bordeele din sudul regiunii Craiova*, Buc., 1957, p. 16.
[19] Inf. Ana Cîrligeanu, 70 ani, com. Orodelu.
[20] C. D. Gheorghiu, *Calendarul femeilor superstiționse*, 1893, p. 81.
[21] Inf. Ioana Băraru, 58 ani, Goicea Mică, jud. Dolj.
[22] Inf. Ecaterina Nițulescu.



https://biblioteca-digitala.ro



Testul

„la vale" și corpul „la deal", încingîndu-l la foc ca să se coacă, după care se întoarce cu gura în jos peste aluatul de pîine pregătit. Prima pîine pe care o coace nu se mănîncă, aruncîndu-se la cîini.

Urmează integrarea țestului în circuitul gospodăriei.

Locul lui este pe vatră, care în sudul Olteniei se mai păstrează în forma ei originară, foarte joasă, la nivelul de călcare, căptușită cu cărămizi, dar menținută numai în bucătăria de vară. Rareori o găsim în cunia din casă. Mobilitatea se realizează ușor prin lanțul hornului de care este agățat, fapt pentru care îl putem numi „cuptor mobil". Combustibilul folosit la încălzirea lui se compune din tulpini de floarea soarelui și coceni de porumb. În timpul încălzirii, adică al „învîlvoririi", țestul trebuie să stea răsturnat pe o parte, în așa fel încît căldura să pătrundă cît mai bine După ce s-a încins, se curăță vatra de jăratec, pentru a se introduce mîncarea.

Țestul se îndreaptă din lanț, în poziție verticală, cu gura în jos, pentru a acoperi în întregime pîinea sau celelalte preparate. Pentru a se menține o temperatură constantă, o parte din jăratec este adunat și depus în jur.

Destinația lui principală rămîne coacerea pîinii. Aluatul de pîine frămîntat în „căpistere" (albie folosită anume) și care cu ani în urmă purta semnul crucii pentru fiecare zi a săptămînii (semnele se făceau cu coada lingurii) se pune pe cîrpător (lopata de lemn) și se introduce sub țest, pe o tavă metalică sau pe frunze de nuc. Ea este gata într-o jumătate de oră. În zilele de post, se coceau azime nedospite. Dar gama preparatelor este mult mai largă: plăcinte, turtițe de mălai, care se dau de pomană de Crăciun [23], delicioasele scoici umplute cu miezul lor moale, tocat mărunt și amestecat cu ceapă prăjită, sare și piper (după ce în prealabil au fost fierte în carapace), varză cu pasăre, iahnie de fasole etc. Aceste mîncăruri se pun în oale de pămînt-ghivice, aduse de la Oboga.

Așa cum am arătat la început, în afara Olteniei întîlnim mai ales țesturi din fontă sau metal, produse de fabrică, mai evoluate dar care ne fac să presupunem că într-un trecut mai îndepărtat, s-ar fi folosit și acolo „cuptoarele mobile" din pămînt.

Avînd în vedere profundele transformări social-economice petrecute pretutindeni în țara noastră, este de așteptat ca „țăstul", cuptor destul de primitiv, să-și restrîngă aria de folosire, substituindu-i-se treptat sisteme de încălzire superioare. În locul vetrei au apărut sobe cu plită, iar mai de curînd, țăranii folosesc în bucătăriile lor aragazul cu cuptor modern. Deși sfera de răspîndire a cuptoarelor de pămînt s-a restrîns, totuși ele continuă să coexiste în unele gospodării alături de sistemele moderne de încălzire.

Menținerea lor ne dovedește că poporul a moștenit și a preluat din generație în generație numai acele bunuri materiale, care ca dovadă a unei ingeniozități milenare, menite să ușureze procesul muncii, și-au confirmat utilitatea în decursul mai multor secole.

[23] Castranova, jud. Dolj.



https://biblioteca-digitala.ro